

IL GIORNALE DEL VITROTTI



Prossimi Eventi

17/02

Laboratorio di Teatro

17/02

Corso di Teatro

18/02

Ginnastica

21/02

Laboratorio di Cucito

22/02

Laboratorio di Musica

23/02

Ginnastica



Cronaca della Settimana

Sanremo è ormai passato, ma le sue canzoni ci accompagneranno ancora a lungo!

Ce ne sono state per tutti i gusti: romantiche, allegre, riflessive...

Abbiamo ascoltato giovani artisti e cantanti sempre verdi, come Morandi, Iva Zanicchi e Ranieri (cui è dedicato un articolo a pagina 2).

Quale è il motivetto che vi è rimasto più in testa e che vi capita di canticchiare?

Infine, oltre alle canzoni, di Sanremo ci rimangono anche i colori e l'originalità di molti abiti indossati dai vari partecipanti e conduttrici.

Per non parlare delle scintillanti giacche di Amadeus che, con la sua soimpatia ci hai fatto tanta tanta compagnia!

STORIA DI UN ARTISTA

Massimo Ranieri

Massimo Ranieri, pseudonimo di Giovanni Calone, negli oltre cinquant'anni di carriera artistica a 360°, tra la TV, il cinema e il teatro, è ricordato dal pubblico e dalla critica soprattutto come lo scugnizzo della musica italiana, dotato di possenti doti canore. Napoletano verace, del rione "Pallonetto", Giovanni è considerato uno dei personaggi dello spettacolo più apprezzati a livello nazionale.

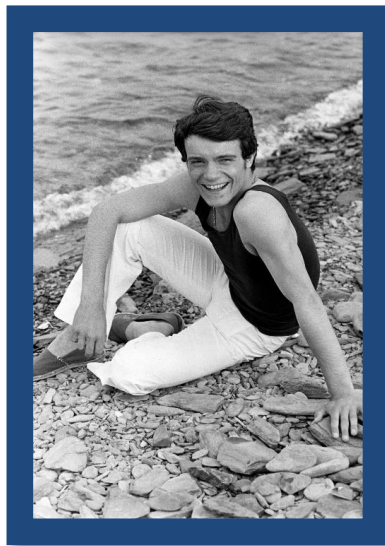
Cresciuto nella povertà e costretto ai lavori più umili, tra cui strillone, garzone e fattorino, va incontro al suo destino artistico, allorché inizia a fare il posteggiatore, cantando e suonando nei ristoranti alla moda. Proprio in uno di questi fu notato dall'autore Giovanni Polito che, affascinato dalla sua voce imponente, gli propone di seguirlo negli Stati Uniti per fare da spalla al cantante Sergio Bruni.

Al successo oltreoceano, nel 1964, segue il debutto sul piccolo schermo in Italia, nel varietà "**Scala Reale**", con lo pseudonimo Ranieri, cantando la canzone "**L'amore è una cosa meravigliosa**". Dopo le prime incisioni, al nome d'arte viene aggiunto Massimo.

Il 1969 è l'anno del definitivo lancio con la vittoria al "**Cantagiro**", grazie all'intramontabile Rose rosse (per tredici settimane in testa alle classifiche), e con il terzo posto a "**Canzonissima**", ottenuto con "**Se bruciasse la città**", altro futuro cavallo di battaglia.

Nel 1988, a 19 anni di distanza, torna sul palco dell'Ariston e vince la kermesse con "**Perdere l'amore**". Vi parteciperà altre quattro volte con *Ti penso*, *La vestaglia*, *Ti parlerò d'amore* e *Lettera di là dal mare*. Nel 2004, incide un doppio CD "**Ranieri canta Napoli**" e ad "**Accussì grande**", una trilogia di classici napoletani che, per lo strepitoso trionfo ottenuto, lo consacra definitivamente nella storia della canzone italiana.

Il nuovo millennio lo vede molto impegnato a teatro, in particolare nella rivisitazione di alcune commedie di Eduardo De Filippo. Ha partecipato, infine e come già detto al Festival di Sanremo appena passato.



La Ricetta della settimana: Latte Fritto

Gli ingredienti:

- 800 g di Latte intero
- 200 g di Amido di mais (maizena)
- 150 g di Zucchero
- Scorza di limone
- 4 Uova
- 200 g di Pangrattato
- Olio di semi di arachide q.b.

Ricetta:

Per realizzare il latte fritto versate in una ciotola capiente l'amido, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Mescolate questi ingredienti secchi e tenete da parte. In un pentolino scaldate il latte e, non appena avrà sfiorato il bollore, versatelo nella ciotola con gli ingredienti secchi poco alla volta, mescolando per non formare grumi. Riportate il tutto in pentola, ponete sul fuoco dolce mescolando sempre con una marisa o con un cucchiaino di legno. Quando noterete che la crema inizia a raggrumarsi e ad addensarsi allo stesso tempo, basterà spegnere la fiamma e mescolare vigorosamente. Vedrete che la crema tornerà liscia lontana dalla fonte di calore. E' importante che questa operazione venga fatta con un cucchiaino di legno o una marisa e non con la frusta manuale poiché con la frusta rischiereste di stracciare la crema, che durante il tempo di raffreddamento diventerebbe acquosa e non perfettamente addensata. Una volta pronta la crema versatela e stendetela molto velocemente in una teglia rettangolare, foderata con carta forno, livellatela per bene e fatela freddare in frigo anche per tutta la notte (non ci sarà bisogno di pellicola a contatto poiché non importa che si formi la pellicina, considerando che per questa ricetta la crema serve ben fredda e soda). Una volta che la crema sarà fredda tagliatela a cubotti irregolari di circa 4 centimetri. Passate ciascun pezzetto di crema prima nelle uova sbattute, poi nel pangrattato e poi nuovamente nelle uova e nel pangrattato, per una doppia panatura. Man mano che impanate i bocconcini, adagiateli su un vassoio. Scaldare l'olio nel tegame e quando avrà raggiunto i 170°, immergete i bocconcini. Cuocetene pochi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio, basterà 1 minuto circa. Quando i bocconcini risulteranno dorati, scolateli e lasciateli asciugare su un vassoio rivestito con carta assorbente.



Fonte: Agrodolce.it



Gli Amici di Piero e Paquito

Tarquinia l'Inia

Ciao, siamo il Gatto Piero e il Pappagallo Paquito, e ci piacerebbe parlarvi, all'interno dei numeri del giornale, di alcuni nostri amici!

Tarquinia è un'Inia, cioè un tipo di delfino fluviale. Eh sì, i delfini non vivono solo nell'acqua salata. Tarquinia, infatti, vive nel Rio delle Amazzoni.

Un'altra particolarità di questo animale è il suo colore: Tarquinia non solo vive in acqua dolce, ma è anche rosa!

Piero e Paquito

L'angolo botanico i consigli per i vostri balconi

La **Camelia** è un arbusto asiatico molto resistente.

Può essere coltivato sia in giardino che in vaso, e ne esistono moltissime specie.

Può raggiungere i dieci metri di altezza e presenta foglie verdi scuro, acuminate all'apice. La fioritura avviene tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

Quando sboccia si riveste di morbidi fiori rosa ricchi di petali.

La Camelia è una pianta perenne, in grado di resistere perfettamente al freddo, ma il gelo intenso potrebbe rovinarne i fiori.

Queste piante necessitano di annaffiature regolari, per tutto l'arco dell'anno.

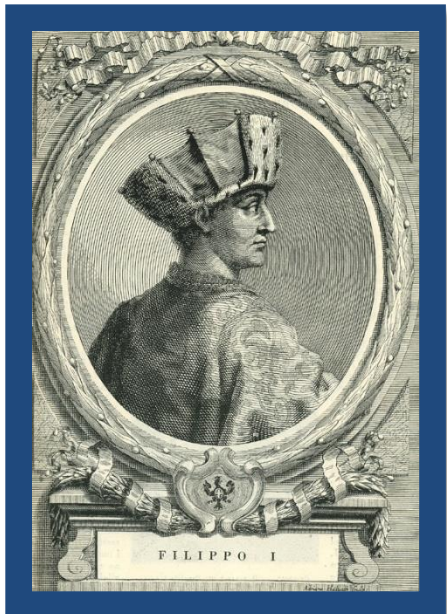
Preferiscono terreni acidi, completamente privi di calcare; il terreno deve essere soffice e profondo, ricco di humus.



A Spasso coi Savoia

Vie, Piazze e monumenti della nostra Torino

L'Acaia è l'antico nome della parte settentrionale del Peloponneso in Grecia. Fu grazie a **Filippo**, figlio del Conte Tommaso III di Savoia, che nacque il ramo Savoia-Acaia. Alla morte del padre **Tommaso III** (1282) la Contea Sabauda venne contesa fra Filippo suo figlio ed Amedeo, fratello minore di Tommaso. A Filippo sarebbe spettata la successione alla contea secondo il principio di primogenitura maschile, questione che però non era riconosciuta dallo zio Amedeo, che rivendicava il possesso dei domini sabaudi. Per evitare discussioni dinastiche che avrebbero minato l'unità del paese e della dinastia la scelta fu affidata prima al Re d'Inghilterra che scelse Amedeo, e poi da una Assemblea Plenaria composta da rappresentanti dei nobili, del clero, dei dignitari e delle comunità piemontesi, (una specie di parlamento o una sorta di stati generali), che si espresse, anche questa a favore di Amedeo, che divenne quindi Conte di Savoia con il nome di Amedeo V. Nel dicembre del 1294 un consiglio di nobili stabilì che per soddisfare le pretese di Filippo gli venissero assegnati i seguenti territori: Torino, il Castello di Moncalieri, Castelvechio, Carignano, Vigone, Villafranca, Mirandolo, Cumiana, Frossasco, Macello, Cavour, Collegno, Alpignano, Perosa, Pinerolo e quanto la casa Savoia possedeva in Piemonte (eccetto alcuni Marchesati).



Ma come si aggiunge Acaia a Savoia? Come abbiamo detto sopra a Filippo sarebbe spettato diventare conte di Savoia e non allo zio Amedeo come invece avvenne per amor di pace. A lui non bastava avere un grande feudo, voleva anche un giusto titolo. L'occasione gli arrivò con una unione matrimoniale. La prescelta fu una principessa francese, **Isabella di Villehardouin**, unica superstite della famiglia francese i cui antenati avevano acquisito il Principato d'Acaia in Grecia.

Il matrimonio si celebrò a Roma il 27 febbraio 1301, la sposa portò in dote l'intero Principato d'Acaia. Dopo il matrimonio gli sposi partirono per il principato dove soggiornarono alcuni anni.

Malgrado la permanenza nella regione però i nobili locali si rifiutarono più volte di ubbidire alle disposizioni del principe sabauda e a causa anche di ricorrenti problemi economici e militari il principe Filippo nel 1304 decise di ritornare nelle sue terre piemontesi. Non rinunciò a fregiarsi del titolo di Principe d'Acaia, che negli anni rimase solo più con un significato nominale dato che, nel 1307, avendo ottenuto un risarcimento in monete e altri territori come compenso, dovette rinunciare all'effettivo possesso del feudo che aveva così tanto desiderato.

Gli altri suoi discendenti tentarono con ogni mezzo di riprendere il reale possesso dell'Acaia, ma senza risultato.

Vogliamo ricordare che fu grazie a Filippo che la città di Torino nel 1317 iniziò ad essere più considerata e rafforzata. Fu lui che fece aggiungere alle due torri di Porta romana Fibellona un massiccio corpo con mura. Il castello così formato non assomigliava ancora all'attuale edificio di Piazza Castello, ma grazie a lui e ai suoi successori il castello fu sede della corte degli Acaia e in seguito dei Duchi di Savoia.

Ai Principi d'Acaia sono dedicati una fermata della Metropolitana di Torino, nonché una lunga via che collega Via Giovanni Carlo Cavalli a Via Luigi Cibrario, passando per Corso Francia.

Ci vediamo la prossima settimana,
di Giovedì in Giovedì ci trovate sempre qui!